

## เอกสารอ้างอิง

กฤษฎี ฤทธิชุ่มพล พรรณทิกา ตระกูลสติมัน และมนัสนันท์ อินทจันทร์. 2548. ผลของสภาวะการเก็บรักษาต่อปริมาณวานิลลินหลงเหลือของวานิลลินที่ถูกห่อหุ้มด้วยกัมอคาเซียและมอลโตเดกซ์ตริน. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่. หน้า 16-17.

ขวัญดาว อินตา และมนัสชา วนวิฆนากุล. 2543. การแยกสกัดสารเบต้าแคโรทีนบริสุทธิ์จากแครอท. เชียงใหม่ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

คณะกรรมการจัดทำข้อกำหนดสารอาหารที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย. 2546. ปริมาณสารอาหารอ้างอิงที่ควรได้รับประจำวันสำหรับคนไทย พ.ศ. 2546 . กรุงเทพฯ: กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

คณะกรรมการสวัสดิการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2535. ตารางแสดงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย. กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.

ชรินทร์ เตชะพันธุ์. 2542. “ การทำโปรตีนให้อยู่ในรูปผลิตภัณฑ์สุดท้ายโดยวิธีการทำแห้งแบบเยือกแข็ง” ใน การทำโปรตีนให้บริสุทธิ์ (หน้า 79-84). ภาควิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ณัฐมา เหล่ากุลคิลก และอารยา กาญจนธรรมากุล. 2548. การประยุกต์ใช้น้ำมันหอมระเหยจากใบกะเพราในผลิตภัณฑ์อาหาร. วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ทรงศิริ วงศ์จิตตัญญู, ชนิตา โชติรสเวดิน และ ศศิธร ตรงจิตภักดี. 2551. ผลของชนิดตัวทำละลายที่ใช้สกัดต่อปริมาณสารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด ฟลาโวนอยด์ทั้งหมด แอนโทไซยานินทั้งหมด และสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของเปลือกและเมล็ดองุ่น. การประชุมทางวิชาการครั้งที่ 47 สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

นวลศรี รักอริยะธรรม และ อัญชญา เจนวิธิตูษ. 2545. แอนติออกซิเดนท์: สารต้านมะเร็งในผัก-  
สมุนไพรรไทย. พิมพ์ครั้งที่ 2. เชียงใหม่: นพบุรีการพิมพ์.

นารินทร์ จันทร์สว่าง. 2553. *สีสังเคราะห์ชาติ*. ศูนย์จุลินทรีย์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีแห่งประเทศไทย. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.tistr.or.th/  
mircen/pdf/betacarotene.pdf](http://www.tistr.or.th/mircen/pdf/betacarotene.pdf) (16 พฤศจิกายน 2553)

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2534. *คอลลอยด์*. เชียงใหม่: ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่: ธนบรรณการพิมพ์. หน้า 67-69.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2548. *วิทยาศาสตร์การอาหารของไขมันและน้ำมัน*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.  
หน้า 84-95.

นิธิยา รัตนาปนนท์. 2549. *เคมีอาหาร*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์. หน้า 137-188.

ปรีชา มุสิกอง. 2554. “กะเพรา”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://www.thaigoodview.com/  
library/teachershow/nakhonsithamrat/preecha\\_m/samoonpri\\_th/chapter01p03\\_3.html](http://www.thaigoodview.com/library/teachershow/nakhonsithamrat/preecha_m/samoonpri_th/chapter01p03_3.html)  
(15 มกราคม 2554)

ปัทมธร ภัทรสถาพรกุล. 2547. เทคโนโลยีการทำแห้งแบบเยือกแข็ง (ตอนที่ 1). *วารสารสมาคม  
เครื่องทำความเย็นไทย*. 11: 20-22.

พรนิกา ชุ่มศรี. 2536. “การสกัดแยกและตรวจวิเคราะห์สารสำคัญจากเนื้อเยื่อพืชสมุนไพรร” ใน  
อ้อมบุญ ล้วนรัตน์ (บก.) *การสกัดและตรวจสอบสารสำคัญจากผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ*.  
กรุงเทพฯ : ภาควิชาเภสัชวินิจฉัย คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

รพีพร ภาโนมัย. 2551. “วิตามิน”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http://vdo.kku.ac.th/mediacenter/  
mediacenter-uploads/libs/html/756/vitaminA.htm](http://vdo.kku.ac.th/mediacenter/mediacenter-uploads/libs/html/756/vitaminA.htm) (3 กรกฎาคม 2551)

รัชนีดา บุญพันธุ์. 2550. วิตามิน = *Vitamins*. กรุงเทพฯ: บ้านหนังสือ. หน้า 19.

รุจิภรณ์ พัฒนจันทร์. 2551. ปริมาณแคโรทีนยอดในเนื้อมะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ระหว่างการสุกและการเก็บรักษาแบบแช่เยือกแข็ง. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. เชียงใหม่.

ลลิตา โรจนานุกุลต์. 2550. ปริมาณเบต้าแคโรทีนและคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของผักสดและผักที่ทำให้สุก. เชียงใหม่ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วรรณดา ตูลยชัย. 2549. เคมีอาหารของคาร์โบไฮเดรต. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. หน้า 123-125.

วสันต์ กันธะมุล. 2554. น้ำในอาหาร. เอกสารประกอบการเรียนวิชา 673351 Food Processing I. คณะเทคโนโลยีและการจัดการอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ วิทยาเขตปราจีนบุรี. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา <http://202.44.47.77/tam/SubjectsbyWASAN/673351FoodProcessingI/WaterInFood.pdf> (23 กุมภาพันธ์ 2554).

วิษุฒิชา จันทร์พรชัย. 2550. การประเมินคุณภาพทางกายภาพด้านสี. ใน รุ่งนภา พงศ์สวัสดิ์มานิต (บก.), การพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรมเกษตร (หน้า 49-87). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

วิไล รังสาดทอง. 2545. “การอบแห้งแบบระเหิด” ใน เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร. สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ. หน้า 400-409.

ศรีวัฒนา ทรงจิตสมบูรณ์. 2548. สารต้านอนุมูลอิสระจำเป็นต่อร่างกายอย่างไร. หมอชาวบ้าน. 316: 18-19.

ศิริวรรณ สุทจจิต. 2545. วิตามิน อาหาร ยา และเครื่องสำอาง. ภาควิชาเภสัชเวช คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. หน้า 58-69.

สถาบันวิจัยโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล และ มูลนิธิโตโยต้าประเทศไทย. 2545. *มหัศจรรย์ผัก*  
108. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยมหิดล.

สมเดือน หริรัตนเสรี และ สุวิมล กิรติพิบูลย์. 2538. *การสกัดคาโรทีนอยด์จากเปลือกส้มเขียวหวาน*  
*Citrus reticulata Blanco*. การประชุมทางวิชาการของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ครั้งที่ 33  
สาขาประมง วิทยาศาสตร์ วิศวกรรมศาสตร์ อุตสาหกรรมเกษตร ศึกษาศาสตร์  
มนุษยศาสตร์ สังคมศาสตร์ การจัดการทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม.

สารานุกรมไทยสำหรับเยาวชน. 2528. “โรคตาบอดจากการขาดวิตามินเอ”. [ระบบออนไลน์].  
แหล่งที่มา. <http://www.kanchanapisek.or.th/kp6/BOOK9/chapter12/t9-12-13.htm>.  
(3 กรกฎาคม 2551)

สุจินดา ศรีวิวัฒน์. 2548. แบบหุ่นจำลองและสูตรอาหารที่เหมาะสม (Modeling and optimization  
for food formulation). *อาหาร*. 35: 168-176.

สุทิน แสงศิลป์. 2530. *การสกัดรงควัตถุจากธรรมชาติ*. เชียงใหม่ : ภาควิชาวิทยาศาสตร์และ  
เทคโนโลยีการอาหาร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

สุนทรี สิงหนุตตรา. 2540. *สรรพคุณสมุนไพร 200 ชนิด*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : โรงพิมพ์ดอกเบญจ.

สุวรรณ สุภิมารส. 2543. *เทคโนโลยีการผลิตลูกกวาดและช็อกโกแลต*. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่ง  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สุนิสา วาณิชัญญะ. 2545. “กะเพรา”. [ระบบออนไลน์]. [http://www.thaigoodview.com/library/  
studentshow/st2545/5-4/no04/veg1.html](http://www.thaigoodview.com/library/studentshow/st2545/5-4/no04/veg1.html). (3 กรกฎาคม 2551)

อรชุน เลี้ยววัฒนะผล. 2539. *ด้านโรคด้านมะเร็งด้วยบีตาแคโรทีน*. กรุงเทพฯ: รวมพรรณ  
หน้า 9-10.

อรพรรณ บุญสังข์. 2545. “กะเพรา”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.school.net.th/library/create-web/10000/science/10000-6326.html>. (3 กรกฎาคม 2551)

อัญชลินทร์ สิงห์คำ และ ทศพร งามโสง. 2553. “สื่อการสอนออนไลน์ วิชา เคมีอาหาร1”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา [http://courseware.rmutl.ac.th/index.php?mod=Courses&op=course\\_detail&cid=103](http://courseware.rmutl.ac.th/index.php?mod=Courses&op=course_detail&cid=103) (23 พฤศจิกายน 2553).

อารี ชูวิสิฐกุล และ ทศภฤศ เข็มชนาภรณ์. 2552. “เทคโนโลยีการถนอมอาหาร”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. [http://siweb.dss.go.th/lo/DSS\\_Doc/show\\_discription\\_doc.asp?ID=856](http://siweb.dss.go.th/lo/DSS_Doc/show_discription_doc.asp?ID=856). (1 มีนาคม 2554).

เอกลักษณ์ ทวีโรจนกุล. 2552. Microencapsulation: เทคโนโลยีชีว แต่แจ้ว. *Technology Promotion Magazine*. 36: 39-42.

เอมอร คชเสนี. 2549. “วิตามินเอ”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา. <http://www.manager.co.th/QOL/ViewNews.aspx?NewsID=9490000099361> (3 กรกฎาคม 2551)

Abong, G.O., Okoth,M.W., Imungi J.K. and Kabira J.N. 2010. Evaluation of selected Kenyan potato cultivars for processing into potato crisps. *Journal of Animal and Plant Sciences*. 2: 141 - 147.

AOAC. 2003. *Official Methods of AOAC International*. 17<sup>th</sup> ed. The Association of Official USA: Analytical Chemists, Inc.

Barbosa-Canovas, G.V. and Vega-Mercado, H. 1996. *Dehydration of Food*. 1st ed., New York: Chapman & Hall.

Bauernfeind, J.C. 1981. *Carotenoids as colorants and vitamin A precursors*. New York: Academic Press.

Bell, L.N. and Labuza, T.P. 2000. *Practical Aspects of Moisture Sorption Isotherm Measurement and Use*. Minisota: Egan Press.

Benita, Simon. 1996. *Microencapsulation Method and Industrial Applications*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Boland, A.B., Buhr, K., Giannouli, P. and Van Ruth, S.M. 2004. Influence of gelatin, starch, pectin and artificial saliva on the release of 11 flavour compounds from model gel systems. *Food Chemistry*. 86: 401-411.

Bonnie, T.Y.P. and Choo, Y.M. 1999. Oxidation and thermal degradation of carotenoids. *Journal of Oil Palm Research*. 2: 62-78.

Boryana, T., Dorina, T. and Vassya, B. 2007. Different extraction methods of biologically active components from propolis: a preliminary study. *Chemistry Central Journal*. 1: 13-16.

Britton, G. 1995. Structure and properties of carotenoids in relation of function. *Journal of the Federation of American Societies for Experimental Biology*. 9 : 1551-1558.

Crawley, H. 1993. *Natural occurrence of vitamins in food. The technology of vitamins in food*. England: Blackie Academic and Professional.

Deshpande, R.P., Chinnan, M.S. and McWatters, K.H. 2008. Optimization of a chocolate-flavored, peanut-soy beverage using response surface methodology (RSM) as applied to consumer acceptability data. *Lebensmittel-Wissenschaft und-Technologie*, 41: 1485-1492.

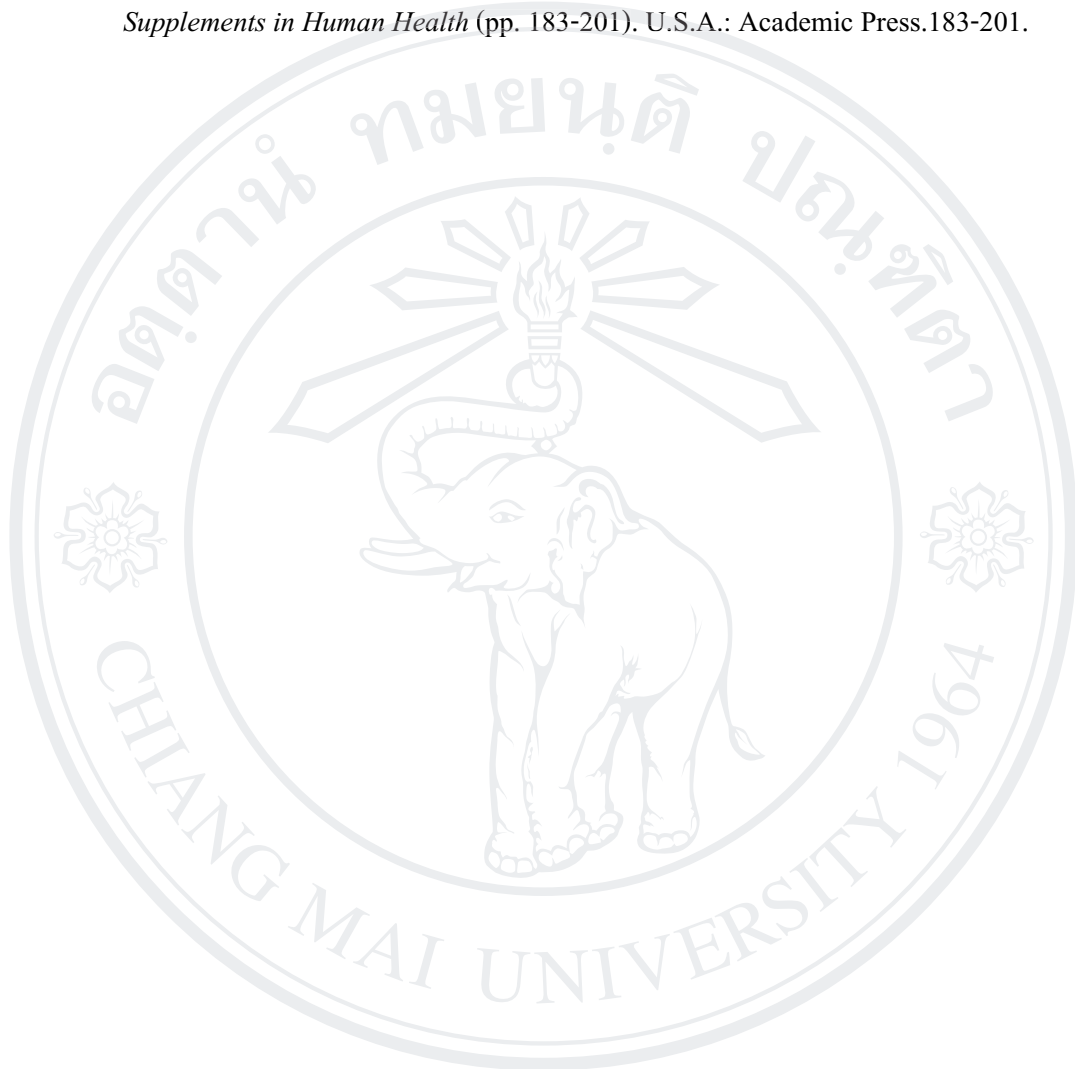
- Desobry, S.A., Netto, F.M. and Labuza, T.P. 1997. Comparison of spray-drying, drum-drying and freeze-drying for  $\beta$ -carotene encapsulation and preservation. *Journal of Food Science*. 62: 1158-1162.
- Gordon, H.T. and Bauernfeind, J.C. 1982. Carotenoids as food colorants. *CRC Critical Reviews in Food Science & Nutrition*. 18: 59.
- Gouin, S. 2004. Microencapsulation: Industrial appraisal of existing technologies and trend. *Trend in Food Science technology*. 15: 330-347.
- Goula, A.M., Adamopoula, K.G. and Kazakis, N.A. 2004. Influence of spray drying conditions on tomato powder properties. *Drying Technology*. 15: 330-347.
- Gross, J. 1987. "Carotenoids" In *Pigments in Fruits*. London: Academic Press.
- Handelman, G.J., Packer, L. and Cross, C.E. 1996. Destruction of tocopherols, carotenoids, and retinol in human plasma by cigarette smoke. *American Journal of Clinical Nutrition*. 63. 559-565.
- Hu, R. 1999. *Food Product Design: A computer-aided Statistical Approach*. Florida: CRC Press LLC.
- Jacquot, M. and Perneti, M. 2003. "Spray coating and drying process". In *Cell Immobilization Biotechnology* (edited by U. Nedovic and R. Willaert). Series: Focus on biotechnology (pp.343-356), Dordrecht: Kluwer Academic Publisher.
- Jouquand, C., Ducruet, U. and Giampaoli, P. 2004. Partition coefficients of aroma compounds in polysaccharide solution by the phase ratio variation method. *Food Chemistry*. 85: 467-474.

- Junyaprasert, V.B., Mitrevej, A., Sinchaipanid, N., Boonme, P. and Wurster, D.E. 2001. Effect of process variables on the microencapsulation of vitamin A palmitate by gelatin-acacia coacervation. *Drug Development and Industria Pharmacy*. 27: 561-566.
- Kaushik ,V. and Roos, Y.H. 2007. Limonene encapsulation in freeze-drying of gum arabic-sucrose-gelatin systems. *LWT - Food Science and Technology*. 40: 1381-1391.
- Labconco. 2006. *A guide to freeze drying for the laboratory*. USA: Labconco Corporation.
- Laos, K., Lõugas, T., Mändmets, A. and Vokk, R. 2007. Encapsulation of  $\beta$ -carotene from sea buckthorn (*Hippophae rhamnoides* L.) juice in furcellaran beads. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*. 8: 395–398.
- Madene, A., Jacquot, M., Scher, J. and Desobry, S. 2006. Flavour encapsulation and controlled release - a review. *Journal of Food Science and Technology*. 41: 1-21.
- Mexis, S.F. and Kontominas, M.G. 2009. Effect of g-irradiation on the physicochemical and sensory properties of cashew nuts (*Anacardium occidentale* L.). *LWT - Food Science and Technology*. 42: 1501–1507.
- Morais, F., Kuhn, K., Steward D.H., Barber, J., Brudvig, G.W. and Nixon, P.J. 2001. Photosynthetic water oxidation in cytochrome  $b_{559}$  mutants containing a disrupted heme-binding pocket. *Journal of Biological Chemistry*. 276: 31986-31993.
- Ramonedá, X.A., Ponce Cevallos, P.A., Buera, M.P. and Elizalde, B.E. 2010. *Degradation of beta-carotene encapsulated in mixtures of amorphous polymer matrices: effect of water sorption properties and physical state*. [online]. Available <http://www.worldfoodscience.org/cms/?pid=1005748>. (1 March 2011)



- Risch, S.J. and Reineccius, G.A. 1995. *Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients*. Washington, DC: American Chemical Society.
- Rodriguez-Amaya, D.B. 2001. *A guide to carotenoids analysis in foods*. Washington, DC : ILSI Press.
- Rodriguez-Huezo, M.E., Pedroza-Islas, R., Prado-Barragán, L.A., Beristain, C.I. and Vernon-Carter, E.J. 2004. Microencapsulation by spray drying of multiple emulsions containing carotenoids. *Journal of Food Science*. 69: 351-359.
- Rosenberg, M., Kopelman, I.J. and Talmon, Y. 1990. Factors affecting retention in spray-drying microencapsulation of volatile materials. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 38: 1238-1241.
- Schrooyen, P., De Ruiter, G. and De Kruijff, C. 2000. Spray-dried orange oil emulsions: influence of cold water dispersible matrices on retention and shelf life. *Proceedings of the International Symposium on the controlled Release of Bioactive Materials*. pp. 1317-1318.
- Thanasukarn, P., Pongsawatmanil, R. and McClements, D.J. 2006. Impact of fat and water crystallization on the stability of hydrogenated palm oil-in-water emulsions stabilized by a non ionic surfactant. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54: 3591-3597.
- Usha, R. and Pothakamury, U.R., 1995. Fundamental aspects of controlled release in foods. *Trends in Food Science and Technology*. 6: 397-406.
- Vince, P.P., Khaper, N., Qin, Q. and Pawn, K.S. 1999. Antioxidation potentials of vitamin A and carotenoids and their relevance to heart disease. *Free Radical Biology & Medicine*. 26: 746-761.

Wilhelm, S. and Helmut, S. 1999. Carotenoids: Occurrence, Biochemical Activities, and Bioavailability. In Packer, L., Midori, H. and Toshikazu, Y. (Eds.), *Antioxidant Food Supplements in Human Health* (pp. 183-201). U.S.A.: Academic Press.183-201.



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved